

かぼちゃの春巻

材 料(4人分)

春巻の皮	8枚
かぼちゃ	150g
ベーコン	4枚
チーズ	80g
ほうれん草	50g
塩	少々
油	適量



- ① かぼちゃは種を取り、皮は付いたまま5mmくらいの厚さに切り、塩少々をふる。
- ② チーズは1cm角くらいの棒状に切る。
- ③ 春巻の皮を広げて、かぼちゃ、ベーコン、チーズ、ほうれん草を並べて包む。
- ④ フライパンに160°Cに熱した油で揚げる。